Nro. 8. Rok dziewiąty.

Wychodzi co poniedziałek jeden numer. Prenumeratę przyjmują ces. król. pocztamty, księgarnie krajowe, jakoteż w kantorze Tygodnika w gmachu teatralnym hrabiego Skarbka na 2. pietrze.

TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY.

Rocznie płaci się we Lwowie, w kantorze redakcyi, 8 złr. 24 kr. m. k., bez przesyłki: na poczcie 10 złr. m. k. Na prowincyi, na poczcie 10 złr. 48 kr., w księgarniach krajowych 9 złr 54 kr. m. k. Prenumerata półroczna nie przyjmuje się.

WE LWOWIE DNIA 23. LUTEGO 1846 ROKU.

Odwar ze słomy zbożowéj służyć może na pokarm dla ludzi.

Nie będziemy się zapuszczać w ocenienie o ile teorye chemiczno-organiczne autora tego artykułu, ogłoszonego przez Tygodnik petersburski, dałyby się pogodzić z przyjętemi zasadami w dzisiejszym stanie nauki, ograniczamy się na umieszczeniu téj rozprawy dla zwrócenia powszechnéj uwagi i wywołania dalszych doświadczeń w tak ważnym przedmiocie, osobliwie w tych czasach, w których z powodu nieurodzaju zboża i gnicia ziemniaków nie jedna okolica nasza ciężki mieć będzie przednowek Autor bezimienny zaczyna w te słowa:

»Żeby utrzymać ciepło wewnętrzne żyjącego jestestwa, bez którego ono być nie może, potrzeba głównie dwóch rodzajów materyi: świetlika utajonego w pokarmie i kwasorodu w wodzie. Tego ostatniego chyba w pustyniach Syryi, Arabii lub Sahary zabraknie: bo woda jest wszędzie i u nas przynajmniéj nikt się na jéj niedostatek uskarżać nie może. Ale obecnie smutne doświadczenie przekonywa nas, że przy większym nieurodzaju pierwszego, to jest świetlika, tającego się w pokarmach, dla naszéj temperatury zabraknąć może, i prócz zupełnéj ruiny panów zrządzić głodną śmierć ich kmieci.

Powodowany w tém smutną potrzebą, szukałem środka coby nie będąc rzeczywistym pokarmem ludzkim, mógł jednak być użyty na pożytek ich wewnętrznego ciepła, zachowującego ich życie, i zdaje się, że znalazłem go w s ł o m i e z b o ż o w é j.

Od dawna już uważałem, że rośliny winny swój zielony kolor światłu słonecznemu. Niektóre z nich, zawsze skutkiem tegoż światła dojrzewając, żółknieją tak jak zboże, i wtenczas są w stanie najwyższego nasycenia się tym pierwiastkiem. Miałem słomę i wszystkie części słomiaste w dojrzałem zbożu za najwięcéj mające w sobie utajonego świetlika: bo one są bardzo palne i w paleniu się najobficiéj płomień wydają. Z drugiéj strony sama jedna słoma nie jestże dostateczną do utrzymania wewnętrznéj temperatury, i przez nią życia, np. ogromnego wołu?

Ludzie dla saméj odmiennéj organizacyi, nie równie szlachetniejszéj, nie mogą spożywać słomy w naturze, ale mogą w extrakcie, co dodany do zboża podwoić może jego pożywną wartość. Tym sposobem garniec jeden zboża zastąpi dwa garnce. Przewidując wyraźnie niepodobieństwo wyżywienia włościan kosztem właścicieli, wedle istniącego zwyczaju, którzy zrujnowawszy gospodarstwo swoje przeszłorocznym nieurodzajem, tegoroczne plony oziminy oddali już całkiem na zasiewy pól włościańskich, przy najgorszym urodzaju jarzyny następny proponuję sposób:

1) Przed nadchodzącą terazniejszą zimą skasować po dworach wszelkie bydło jałowe, słomy potrzebujące, a zostawić tylko same dojne krowy i cielęta, które utrzymywać samém sianem i słomą jarzynną, tudzież grochowinami i kłosowinami.

2) Żytnej i pszennéj słomy nie używać nawet na podściel bydła ani koni w naturze, ale wszystką na przewar dla ludzi zostawić.

3) Przygotować kocioł z kranem i przykryciem, odpowiedni do wielkości liczby ludzi, dla których dawać się ma extrakt słomy, tak, aby każdy potrzebujący człowiek mały i wielki mógł dostać na dzień pół garnca extraktu i więcéj. Słomę nalewać

należy czystą miękką wodą i gotować aż do koloru piwa czerwonego. Można dolewać do kotła wody, ale tylko póty, póki jest dosyć koloru i smaku. Lżejszy extrakt może być dawany proporcyonalnie w większéj ilości, ale lepiéj i w tém równość i jednostajność zachować.

4) W tym extrakcie można gotować kaszę z mąki, któréj półkwaterki ugotowane w pół garncu powinno wystarczyć jednéj osobie na cały dzień, bo to przymiot pokarmu, jego ilość ma zastąpić. Można też zarobiwszy mąkę na ciasto spuszczać do tego soku kluski, mogące być pożywniejszemi, ale odbierając żywność w małych proporcyach, co w razach głodu koniecznie zachować potrzeba, raz dla tego, żeby się nic nie zmarnowało; powtóre dla tego, żeby się razem zużyło, a potém zabrakło, to już podobno dogodniéj będzie wspomniane półkwarty, np. żyta ugotować wprzód dobrze, tylko zeszrótowane w wodzie na kaszę gęstą, i przeprowadzić je do zagotowanego słomianego extraktu i tak używać. Ten extrakt nie jest zapewne smaczny; ma on smak lekarskiego odwaru, podobny do smaku pérzu, lecz ani gorżki ani przykry nie jest, a bez żadnego porównania jest lepszy od bobownika, używanego w takich razach na Białéj Rusi i od odeszłéj brahy, w któréj napróżno szukać świetlika. Jeśliby mógł tylko być posolony, to w dosyć znaczny sposób, pewny jestem, zastąpiłby nasz bulion, kiedy nie co do siły pożywnéj, to przynajmniéj co do utrzymania zdrowia. Pokarm tym sposobem przyrządzony, może być jeszcze bardziéj podtrzymującym życie, jeżli przemieniany będzie warzywem zapaśnem w zimie, a na wiosnę sporządzaném ze śnitki, młodego ostu i innych traw, znajomych naszym włościańskim gospodyniom.

5) Wygotowaną słomę dopiéro używać można na podściel i nawóz.

Ale żeby podać do wiadomości publicznéj ten sposób na pewno pomocniczy przy głodzie, należało go wypróbować, a że niepodobna nikogo zaprosić na takowy traktament bez koniecznéj a nie odbitéj potrzeby, wypadło więc mnie samemu na sobie tę próbę uczynić. Acz przyznać się powinienem, że niemiałem dosyć mocy charakteru, żeby się wyrzéc zwyczajnego obiadu, zrobiłem jednak z extraktu słomy moje śniadanie w ten sposób.

Miałem nieodstępny zwyczaj używać o 8 zrana dwie spore szklanki herbaty z mlekiem i bułką, jaka się tu przedaje za 10 kopiejek miedzią, lub odpowiedną miarę sucharków, i taki co dnia założywszy fundament, miałem dosyć tylko do godziny pierwszéj, o któréj już czułem głód. Zamieniłem to na jedną szklankę odwaru z odrobiną kaszy bez żadnego chleba. Ku temu kazałem wziąść szklankę pełną $1/3$ kwarty i $1/12$ garnca jęczmiennéj kaszy (krup), ugotować je w saméj tylko wodzie, i wyłożyć na talerz, który potém pokrzyżowałem, dzieląc na cztéry równe części. Wziąłem połowę jednéj z tych części, rozwiodłem ze szklanką gorącego odwaru ze słomy, posoliłem i zjadłem bez niczego z niewielkim smakiem wprawdzie, ale też i bez wstrętu, *) a przy tym lichym na pozór posiłku nie doznałem głodu nawet i do godziny drugiéj po południu, choć to moja zwyczajna obiadowa pora. Wyraźna więc, że ta odrobina kaszy z $1/8$ szklanki krup zarobiona ze szklanką odwaru ze słomy odpowiedziała, jeżeli nie przewyższyła, co do własności pożywnych dwóm szklankom herbaty z bułką i mlekiem. W takim razie dwa razy tyle niezawodnie wystarczy na pierwszy posiłek prostemu człowiekowi, który się trzy razy w ciągu dnia ponowić może i jeszcze mu zostanie część czwarta kaszy na następne śniadanie: a że pół garnca zboża zawiera w sobie sześć takich szklanek, które wystarczą na 24 posiłki; więc tego pół garnca zboża dosyć mu będzie na ośm dni, tém bardziéj na tydzień.

Jeśliby głodny człowiek wolał tę odrobinę zboża ugotować w mającem się jakiem kwaśnem warzywie, to w takim razie przynajmniéj odwaru ze słomy za napój używać powinien, nie wody, która przy małéj ilości stałego pokarmu tylko osłabia wewnętrzne jego ciepło, od którego tak wiele zdrowie zależy. Ja używałem odwaru ze słomy, tak jak herbaty, w któréj tylko mała ilość extraktu znajdywać się musiała, kiedy w gotowanym odwarze daleko więcéj jego być powinno. Do poprawienia smaku sól koniecznie potrzebna. Wszakże ratując się od głodnéj śmierci, któżby go i bez soli nie użył?

Uwagi nad robieniem masła.

Wyroby gospodarstwa mlecznego stanowią tak ważną gałęź przemysłu gospodarstwa wiejskiego, że dziwić się trzeba, iż tak mało doświadczeń w tym względzie porobiono, aby dociec, jakim sposobom zagranicznym dać pierwszeństwo Wiadoma jest różni-

*) Ten sposób życia przedłużyłem od tygodnia z jednostajnym smakiem przy najpożądańszym stanie zdrowia.

ca tych wyrobów w każdéj okolicy, a jednak każda nie puszcza się swego oddawna przyjętego sposobu, jak gdyby już osiągnęła pewny stopień doskonałości. Z tego więc dwojaki można robić wniosek: że albo nie ma ustalonych prawideł, podług którychby owe tak ważne zatrudnienia gospodarskie urządzić można, albo téż prawidła te, choć istnieją, nie wszystkim są znane. Dr. Gerard w Liwerpolu z kilką przyjaciołmi zajął się doświadczeniami z mlekiem z cztérech do pięciu krów i z rozmaitych prób poprzednich okazało się, że z mniejszéj ilości mleka najobficiéj wyrabiało się masło, chociaż wydarzało się także, że mniejszy stosunek mleka i śmietany więcéj wydał masła, atoli rozmaicie powtarzane doświadczenia w tym się zgadzały, jeżeli do wyrobienia masła brało się od razu nie więcéj nad trzy kwart śmietany.

To zaś ztąd pochodziło, że masło robiło się w szklannej maślnicy, łatwo téż widzieć można było całe działanie w ubijaniu się grudek maślanych. Przytym użyto nadzwyczajnie akuratnéj wagi, która okazywała jak najściśléj wszystkie w śmietanie zawarte cząstki maślane. Oprócz tego trzymano się zasady, aby do porównawczych doświadczeń nie używać z innych krów mléka, jak tylko z tych, które na próbę były przeznaczone. Miano wszelako i to na względzie, że mléko nawet od téj saméj krowy zmienia się stosownie do paszy, na któréj krowa stoi i wpływu powietrza atmosferycznego, przedewszystkiem atoli w jakim czasie po ocieleniu mleko do wyrobienia masła było użyte.

Mléko od krowy wkrótce po ocieleniu zawiera w sobie mniéj twarogu. Im więcéj zaś która krowa mléka daje, tym mniéj w niem jest cząstek maślnych. I tak mléko od małych krów rasy aldernéj daleko więcéj zawierało w sobie maślnych części, niż mléko od krów nierównie większéj rasy lankastershirskiéj.

Przy tych doświadczeniach miano baczność na temperaturę śmietany w czasie ubijania na masło, z czego wynikło, że w czasie ubijania temperatura jéj się podniosła. Chciano także doświadczyć tego, jaki wpływ na ubijanie masła wywiera zmiana temperatury przez dolewanie zimnéj wody do maślnicy? co w wielu okolicach jest w zwyczaju, a to szczególnie dlatego, aby przy porównawczych doświadczeniach także skutki tej metody bliżéj poznać.

W Anglii robią masło.

1) Z saméj świéżéj śmietany.
2) Ze świéżego mléka ze śmietaną zmieszanego.
3) Z kisłéj albo zsiadłéj śmietany.
4) Ze zsiadłego mléka wraz ze śmietaną.
5) Ze zbuchciałej śmietany (*clouted cream*) stosownie do zwyczaju zachowanego w Devonshire.

Wszystkie te 5 sposobów obchodzenia się ze śmietaną dały bardzo różne wynikłości. A chociaż sama ilość masła przy tychże postrzeżeniach podług pory roku i stanu krów różniła się, to przecie wynikłości te można uważać za zgadzające się z sobą, ile że wszystkie te 5 sposobów o jednym czasie, z jednakową ilością mléka od 5 krów na próbę wziętych, wykonane były.

Pierwsza próba.

Porównanie wartości pierwszego i ostatniego mléka otrzymanego z tego samego podoju.

Wiemy że mléko pierwsze jest nierównie gorsze od ostatniego. Te nazywają w Lankastershire *afterings* (*Nachmilch*), i przedają go po miastach za śmietankę.

Miano zdaje się także za rzecz uwagi godną oznaczyć ilość tłustości i części sérnych w pierwszym i ostatniem mléku.

Postrzeżenia robione dnia 26 maja nad mlékiem od krowy, która się przed pięciu tygodniami ocieliła.

Nr. 1) oznacza	½	kwarty	pierwszego mleka.
Nr. 3) »	½	»	ostatniego »
Nr. 2) »	½	»	średniego »

Gdy rozgrzewanie mléka przy poprzedzających postrzeżeniach za skuteczne uznano, zaniesiono te 3 oddziały mléka do mléczarni, w któréj 24 godzin zostawały: potém wylano je wraz do misek wstawionych w wodę mającą 83 stop. (Cels.) i podniesiono temperaturę tejże od 2½ do 4½ stopnia.

Po godzinie wyjęto miski z wody i zaniesiono do mleczarni, w któréj przez 10 godzin zostawały. Na nrze 1 zaledwie okazał się ślad śmietany, tworzący bardzo cienki kożuszek.

Nr 2 miał nierównie więcéj śmietany, barwy bladej, która wydała twarde masło.

Śmietana zaś nr 3 miała piękną żółtą barwę, a masło było bardzo smaczne.

Ilość masła nr 1 była ceniona na	325 miligram.		
» nr 2 »	11 gram.	76 cetn.	
» nr 3 »	35	»	—

Różnica dobroci pierwszego od ostatniego miała się jak 1: 110.

*

Im zaś dłuższy czas po ocieleniu się krowy upłynie, tém mniejsza jest różnica mléka pierwszego od ostatniego

Te postrzeżenia powtórzono dnia 9 sierpnia tym samym sposobem nad mlekiem od téj saméj krowy, a ilość masła nr 1 i 3 miała się jak 1: 13½.

Ilość masła z mleka pierwszego i ostatniego jest znacznie różna, w twarogu mała różnica zachodzi.

Z pół kwarty mleka, do którego 1 łyżkę podpuszczki i 40 kropel kwasu siarczanego użyto, wynosiła

	z podpuszczką	*z kwasem siarczanym.*
w nrze 1	7208 gram.	9360 gram.
» 2	6720 »	9360 »
» 3	7082 »	11115 »

Próba druga.

Porównanie ilości mléka nr 1 ze świéżéj śmietany, nr 2 ze świéżego mléka wraz ze śmietaną, nr 3 z saméj kwaśnéj śmietany, nr 4 ze śmietany kwaśnéj wraz z mlékiem kwaśném, nr 5 ze zbuchciałéj śmietany, stosownie do metody używanéj w Devonshire.

Dnia 24 maja wydojone mleko od 4 krów zlano do jednego naczynia, przecedziwszy rozdzielono na 6 oddziałów po 3 kwart, postawiono do mleczarni w jednakowych miskach przy temperaturze 12¾ aż do 15½ st. Cel. Dnia 25 maja podniosła się temperatura aż do 24½ st. Cel., lecz w mleczarni utrzymywano temperaturę przez wyparowanie wody ciągle na 15½ stop. Celsiusza.

Dnia 26go 39 godzin po dojeniu oddzieliwszy mleko od śmietany lewarem, wzięto się do robienia masła ze śmietany nr 1 i 3 w naczyniach szklannych.

Nr 1). Masło z saméj świéżéj śmietany.

Doświadczenia poprzednicze nauczyły, że łatwiéj oddziela się masło przez dolanie nieco wody do maślnicy. Na początku temperatura śmietany była 16½ stopni Cels.

Po 15 minutach okazało się masło w grudkach, robiono jeszcze 12 minut, a temperatura podniosła się do 21 stopni (Cels.).

Masło zbiło się potém w jedną grudę, lecz że woda była ciepła, jeszcze miękkie było. Włożono go przeto w mleczarni do zimnéj wody, i zostawiono do dnia następującego a potym sposobem zwykłym opłukano. Ważyło 90.09 gram., barwę miało bardzo piękną, a smak wyśmienity.

Nr 2). Próba robienia masła ze śmietany wraz ze świéżem mlékiem.

Robiono też próbę, czyliby ze śmietanki wraz z mlékiem nie można zrobić masła? lecz po trzygodzinnem nadaremnem kołataniu ani grudki tegoż otrzymać nie można było.

Nr 3). Masło z saméj zsiadłéj śmietany.

Śmietana nr 3 oddzielona i wstawiona dnia 26 maja do mleczarni, poczęła się 28 maja lekko zsiadać; wlano ją z kwaterką wody do maślnicy. W 12 minut okazało się masło, a po 8 minutach zbiło się już w jedną bryłę. Temperatura podniosła się podczas robienia z 12⅓ na 17¼ stopnia Cels. Maślanka była tak posna, że tylko dla nierogacizny mogła być użyta. Masło ważyło po opłukaniu 114.140 gram., smak i barwa tegoż były doskonałe. Maślanka była zawsze czysta i bez smaku, bez różnicy czy dolewano do śmietany wody lub nie.

Nr 4). Robienie masła ze zsiadłéj śmietany wraz z mlékiem.

Dnia 28 maja robiono także masło z kwaśnéj śmietany wraz ze zsiadłem mlékiem: wlawszy poprzednio kwaterkę wody do maślnicy. Robota trwała 57 minut nim się najmniejszy ślad masła okazał, aż po jednéj godzinie i minut 50 zdawało się być masło ukończone. Z tego wynika, iż daleko dłużéj trzeba robić masło ze śmietany wraz z mlékiem, niżeli z saméj śmietany. Masło było podzielone na bardzo drobne grudki. Ważyło po wypłukaniu i wygniecieniu 127,910 gr. Barwę miało bledszą niżeli nr 3, smak jednak był dobry. Maślanka, jeżeli tylko nie da jéj się skwaśnieć, może służyć za bardzo przyjemny napój, w którym się zawiera wiele części séra i białka.

Może się stać także produktem bardzo użytecznym w gospodarstwie domowem, którego nie powinniśmy zaniechywać.

Nr 5). Masło z saméj gęstéj śmietany.

Dnia 26 maja wstawiono śmietanę z mlékiem w naczynie napełnione gorącą wodą, aż temperatura na 65 stopni Cels. się podniosła. Przy tych postrzeżeniach była czynną kobieta z Devonshire, która część tych postrzeżeń dozierała. Taż zwykła była wstawiać naczynie w gorący popiół: w tym zaś razie przekładano wodę gorącą jako trwalszy i do zregulowania łatwiejszy środek.

Stopnia ciepła należytego zwykła ona była tym sposobem dochodzić, iż zmaczawszy palec w mléku

na robiące się zmarszczki na powierzchni mléka zważała. Stopień ciepła, którego dostrzegać była zwykła, był 57—63, a czasem dochodził 71—72 Cels.

Oddzieliwszy śmietanę od mléka lewarem zostawiono ją w mleczarni aż do dnia 27 maja i wzięto się do roboty.

Maślanka była zła. W maślance nr 1 i 3 dały się wyśledzić poniekąd grudki masła, lecz w maślance nr 5 najmniejszéj cząstki tegoż uzyskać nie było można, tak dokładnie oddzieliły się części tłuste od mléka.

Masło nr 5 ważyło po wypłukaniu i wygnieceniu 130.270 gram., barwa jego była złotożółta, a przed rozegrzaniem nie tchnęło niczem jak maślanką.

Próba trzecia, robiona ku końcu czerwca, wydała wynikłości następujące:

Masła otrzymano najwięcéj ze śmietany zgęszczonéj sposobem w Devonshire używanym.

Okazuje się tedy, że najkorzystniéj jest robić masło ze śmietany wraz z mlékiem, a to w tym samym czasie, gdy poczyna się zsiadać. Miejsce 3 przynależy robieniu masła z saméj śmietany w tym czasie, gdy poczyna przybierać smak kwaskowaty.

Ze słodkiéj śmietanki masła najmniéj można uzyskać.

Z próby 4 i 5téj okazało się, że gatunek masła, uzyskany sposobem, przez który go najwięcéj otrzymać można, najprędzéj pleśniał i psuł się całkiem. Nr 1 przybierał najmniéj smaku gorzkiego na wolnem powietrzu. Nr 3 i 4 miały się w tym względzie jednako: a gdy zachodziła jaka różnica, to była na korzyść nru 3go; nr 5 psuł się daleko prędzéj niżeli nr 3 i 4.

Próba szósta.

Postrzeżenia nad przedłużoném robieniem masła.

Postrzeżenia robione w październiku dowiodły, że przez przedłużone kołatanie śmietany, masło przybiera na wadze, ale to szkodzi tegoż jakości. Do téj próby wzięto śmietanę z trzech kwart mleka, i kołatano w szklannéj maślnicy. Za ½ godziny zformowało się masło, lecz przedłużono kołatanie jeszcze ½ godziny; natenczas masło straciło swą żółtą barwę, zrobiło się blade i mdłe, a w maślnicy mało co maślanki zostało. Masło było tak miękkie, że pierwéj go płukać nie można było, aż kilka godzin w zimnéj wodzie nie postało; zatrzymało swą bladość, i nie gęstniało, ważyło 166.800 gram.; waga ta przechodziła wagę masła z równéj ilości śmietany otrzymanego. To dowiodły postrzeżenia nad równą ilością téj saméj śmietany, którą tylko do kształcenia się masła kołatano.

Rezultaty były następujące.

Nr 1) Śmietana świéża, zadługo kołatana, wydała 166.800 gramów.

Nr 2) Śmietana kwaśna, należycie kołatana, wydała 142.199 gramów.

Nr 5) Śmietana gęsta, należycie kołatana, wydała 173.600 gramów.

Masło nr 1 miało smak obrzydliwy, było miękkie i wnet się zepsuło. Zawierało w sobie wiele części twarogu i wody, które tylko topieniem oddzielone być mogło.

Wypływa z tego, że chociaż przez przedłużone robienie ilość masła się powiększa, gatunek jednak onego będzie podlejszy. Ten sposób jest używany w Lankastershire; prócz tego panuje tamże przesąd, że więcéj się masła tworzy przez dolewanie ciepłéj wody niżeli zimnéj.

Próba siódma.

Jest rzeczą pewną, że masło prędzéj się oddziela i lepiéj się płucze, gdy podczas robienia doleje się nieco zimnéj wody do maślnicy. Gdy zaś pewien w gospodarstwie mlecznem doświadczony mniemał, iż z ilości śmietany, z któréj się zwykle 14 funtów masła otrzymuje, przez dolanie ciepłéj wody 15 do 15½ funta masła można otrzymać, więc robiono następującą próbę:

Mléko od czterech krów zmieszane, mające 10 do 12 stopni Cels., podzielono na dwie części po trzy kwarty i wstawiono 15 listopada do mléczarni, 17 listopada po oddzieleniu śmietany lewarem, robiono z tejże równocześnie masło na dwa oddziały.

Temperatura śmietany miała 11½ stopni Cels. Do oddziału nr 1 wlano wody 55 gram. mającéj ciepła 7 stopni Cels. Masło okazało się za 10 minut. Dodano jeszcze 75 gram wody, a za 5 minut można było masło wygniatać i płukać.

Do oddziału drugiego wlano także 55 gram. wody mającej 40 stopni Cels. Masło okazało się po 13 minutach. Dodano jeszcze 75 gramów wody téjże saméj temperatury; robiono 5 do 8 minut. W maślnicy była temperatura 25 stopni Cels. Ponieważ masło było bardzo miękkie, włożono go do naczynia z zimną wodą.

Nr 2 masło ważyło wprawdzie cokolwiek więcéj niżeli nr 1; ale na drugi dzień odeszła od niego znaczna część wody, i okazało się, że masło przez

dolewanie ciepłéj wody jest gorsze i nie tak bardzo się powiększa jak w Lankastershire twierdzą.

W ogólności wypływają z tych postrzeżeń następujące prawidła:

1) Dolewanie zimnéj wody do maślnicy przyspiesza robotę masła, a osobliwie gdy śmietana gęsta, a powietrze jest ciepłe.

2) Masło robi się łatwiéj z saméj śmietany niżeli ze śmietany wraz z mlékiem.

3) Masło ze śmietany świéżéj, jeśli młode, ma przyjemniejszy smak, utrzymuje się dłużéj i nie prędko się starzeje.

4) Śmietana sposobem używanym w Devonshire zaparzona i zgęszczona wydaje więcéj masła, które jest smaczne i dobre do sprzedaży, jednak po nasoleniu łatwo się starzeje. Maślanka zaś tym sposobem uzyskana jest pośna i przez rozgrzewanie nabiera nieprzyjemnego smaku.

5) Sposób robienia masła ze śmietany wraz z mlékiem gdy to poczyna kwaśnieć zdaje się być najlepszy: otrzymuje się bowiem z niego wiele masła, a maślanka jest dobra i pożywna.

6) Masło świéże w ogólności tym sposobem otrzymać można jeżeli przez wypłukanie oddzielą się od niego wszelkie cząstki twarogu, mleka i wody.

O wystawie płodów przemysłowości w Wiédniu.

PRZEZ JÓZEFA ŻYWICKIEGO.

(Ciąg dalszy).

Ze wszystkich prowincyi austryackich, posiadają Czechy najwięcéj tkaczy bawełnianéj przędzy (warsztatów bawełnianych); liczba onych dochodzi do 150,000, które rocznie około 3 milionów sztuk bawełnianych tkanin 40—50 łokci długości wyrabiają. Produkcyę Morawy i Szląska podają na 900,000 sztuk, Austryi (włączając w to mieszane wyroby) na 350,000 sztuk, Tyrolu na 200,000. W Lombardyi wyrabiają najwięcéj ordynaryjną, gęstą tkaninę. Węgry z Siedmiogrodzką ziemią wyrabiają powiększéj części z austryackiéj przędzy same prawie tylko ordynaryjne materye na potrzebę krajową. W innych krajach państwa austryackiego tkactwo bawełniane prawie żadnego nie ma znaczenia. Jako roczny wyrób całéj Austryi podaje statystyka 5,800,000 sztuk (230,000 cetn.) w wartości 20—21 milionów złr. U nas w Galicyi przemysł bawełniany ogranicza się jedynie na małéj liczbie warsztatów tkackich w mieście pogranicznem Białéj i w kilku punktach obwodu wadowickiego, jest atoli bardzo mało znaczący; chociaż w przemyśle krajowym niepoślednie mógłby zająć miejsce: nie tajno bowiem że wyrobki bawełniane dla nadzwyczajnéj taniości i powabności znaczny mają u nas pokup, i są główným artykułem handlu wywozowego z Austryi do Galicyi. Sądzę, że w odpowiednym do potrzeb kraju i okoliczności zastósowaniu, mógłby rzeczony przemysł korzystnie się wypłacać, wywierając nadto błogi wpływ na byt okolicznych mieszkańców, tak równie jak w królestwie polskiém, gdzie od czasu powstania miasta Łodzi*) i innych w bliskości miast i osad fabrycznych, jakiemi są: Zgierz, Konstantynow, Alexandrów, Ksawerów, Pobijanice, Zebniska Wola, Ozorków, które w okręgu 4milowym około Łodzi są położone, od roku 1822 potroiła się przynajmniéj wartość ziemi w kilkomilowym około tych siedzib bawełnianych przemysłu obrębie, płody dawniéj bezcenne, dziś w wysokiéj utrzymują się cenie i pewny zawsze odbyt znajdują; puste dotychczas obszary i nieprzebyte lasy zaludniły się koloniami, których widok wysoką kulturę prowincyi niemieckich przypomina.

Drukowanie materyi stało się obecnie zarówno nader ważnem dla wyrobów wełnianych jak dla bawełnianych i mieszanych tkanin. Najpierwej i najwięcéj postąpiło w Czechach, gdzie ciągle na wysokim znajduje się stopniu. W roku 1843 liczono tamże 74 drukarń, a w nich pracowało około 20,000 robotników; drukarnie te wydały blisko 1,065,000 sztuk ordynaryjnych i średnich, 70,000 przednich calicos, 232,000 tuzinów chustek itd. w wartości niemal 3 milionów złr. m. k. W xięstwie austryackiém poniżéj Anizy, doznały wspomnione drukarnie w najnowszym czasie rozległego rozwinięcia. Rocznie wydają one wybijanek bawełnianych około 380,000 sztuk, w wartości 3,800,000 złr., wełnianych i mieszanych blisko 254,000 sztuk, w wartości 3,810,600 złr. W Tyrolu było w roku 1841 siedm drukarń, które przy pomocy 12,000 robotników wydały 28,600 sztuk materyi na suknie, i 40,000 tuzinów chustek. Inne prowincye nie mają nic w tym względzie wa-

---

*) Samo miasto Łodź kilka tysięcy tkaczów bawełnianych posiada, którzy w dobrych czasach około 7 milionów łokci różnych tkanin bawełnianych wyrabiają, i żywią kilkanaście tysięcy miejscowéj ludności, około ogniska pracy skoncentrowanéj.

żnego. Według urzędowéj statystyki ma wynosić całkowity wyrób wybijanek bawełnianych, wełnianych i mieszanych 2,100,000 sztuk, w wartości 22 milionów złr. m. k. Po odtrąceniu wartości surowych tkanin, pozostaje na korzyść uszlachetniającéj industryi drogą wspomionych drukarń 15 milionów złr., a doliczając do tego 1,500,000 złr. na bielniki i apreturnie, 2 miliony złr. na farbiarnie, tudzież 21 milionów jako ogólną wartość surowych towarów, wynosi całkowita wartość wyrobów bawełniauych 39—40 milionów złr. m. k. Gdy zaś następnie od roku 1841 przemysł bawełniany znacznego doznał postępu, można obecnie wartość całkowitej onegoż produkcyi na 58—60 milionów złr. m. k. obliczyć, a liczbę zajętych nim robotników na 375—380,000. Cło wchodowe (zniżone) wynosi od cetnara szpulek, korunek ale gładkich 175 talarów reń., z przetykanym deseniem 250 talarów, z haftowanym deseniem 500 talarów. Wszelkie inne cudze wyrobki bawełniane nie mają dotąd tranzita. Pod wpływem tych okoliczności pozwolony przywóz tkanin bawełnianych zbyt jest małoznaczący, lecz téż i wywóz nie wielkiéj wagi: gdyż w przecięciu 10letniém nie wynosił rocznie tylko 4823 cetn., w roku 1843, 5343 cetn. w wartości 1,069,000 złr. Co wyżej przy przędzalniach o stanowisku przemysłu bawełnianego w Austryi wspomnieliśmy, znajduje tutaj dostateczne potwierdzenie. Nietylko dotychczasowe cło prohibicyjne ustanowione na przędzę bawełnianą, ale także z podobnych przyczyn zakaz przywożenia tkanin, nie mniéj opłaty celne, które dostawę bawełny, przedmiotów farbierskich, i materyałów fabrycznych zbyt podrożają itd. tak dalece konkurencyę na zagranicznych targach utrudzać się zdają, że nawet tak korzystnie od natury uposażone i w odpowiedne źródła obfite niektóre kraje państwa austryackiego, trudności tych przeważyć nie mogły. I wewnętrzne zużycie wyrobów bawełnianych jest teraz tak mało znaczące, że ledwo ⅓ część konsumcyi związku celnego wynosi. Aby więc temu przemysłowi w przyszłości odpowiedne nadać rozwinięcie, administracya austryacka od przyjętego obecnie systemu celnego zbaczać nie powinna.

Drukowane materye znalazły na wystawie 39 reprezentantów, których atoli wyroby tak w skutek ogólnéj dążności, jaką w fabrykacyi przybrali jakotéż w skutek rozmaitego stopnia technicznego wykształcenia, bardzo się od siebie różniły Z fabryk drukujących osobliwie bawełniane wyroby, znajdują się niektóre na tym wysokim stopniu sztuki, jaka usiłuje same tylko właściwe, prawdziwe, wyborne i piękne wydawać wyroby; każdą pomoc, jakiej techniczna umiejętność nieustannie dostarcza, jedynie w téj sobie przyswaja myśli, i przezto w rzędzie drukarzy wspomnionych wyrobów pierwsze zajmuje miejsce. W poczet tych policzamy jako reprezentantów traktowanéj wystawy, mianowicie: *Du Bois du Pasquier* i spółkę z Neunkirchen, Fr. Leitenbergera z Kosmanos i Józeftalu, Jennego i Schindlera w Hard i Kettenhoferską rękodzielnię cyców i kartonów. Ci wydają szczególnie towary lepszego gatunku, w prawdziwych kolorach, według pierwowzorów, każdy z osobna ma swe właściwe zalety. I tak wystawione wzory *Du Bois du Pasquier* były najwyborniejszego gustu i nadzwyczaj ładnéj apretury; Jenny i Schindler celują w barwach czerwonych, Elmera i spółki nikt nie przewyższył w kolorze czarnym itd.

Inną znów dążność przybrały drukarnie kartonów, wyrabiające dla téj klasy konsumentów, która żąda pozornie zachwycających towarów po zbyt niskiéj cenie. Fabryki te mają na celu użycie poślednich tkanin, w części używanie i naśladowanie cudzych wzorów, w części dobierania fałszywych farb, i właściwéj apretury, razem zaś wyrabianie w ogromnéj ilości. Na wystawie wiedeńskiéj znalazła ta dążność najznaczniejszych reprezentantów w braciach Porges z Smichowa (pod Pragą) z rocznym wyrobem do 85,000 sztuk drukowanych tkanin bawełnianych, dalej w Przybramie z Pragi, który około 100,000 sztuk dobrych i tanich kartonów w poślednich i średnich wydaje gatunkach; jego bardzo gustowne obicia meblowe zdały się być umyślnie na wystawę zrobione. Należą doń także: Dormicer z Holleszowic z produkcyą 60,000 sztuk w podobnych gatunkach; Stejner w Mödlingu z produkcyą 50,000 sztuk, E. Granichstaedten z Sechshausu pod Wiédniem, wyrabiający rocznie 150,000 sztuk itd.

Na niższym stopniu stoją ci fabrykanci, którzy bez względu na wymaganie sztuki i gustu, bezwzględnie na dobroć towaru, jak największą tylko onegoż masę za bezcen w obieg handlowy puszczają. Reprezentował ich na wystawie L. Epstein z Pragi, który w tym widoku rocznie niemal 130,000 sztuk kartonów wyrabia.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Jeszcze jeden sposób ochronienia murów od wilgoci.

Niejaki pan Silwester w Anglii wynalazł następujący sposób ochronienia murów od wilgoci. Na 10 funtów wody weź $^3/_4$ funta mydła, mydlinami temi napuść pędzlem wilgotny mur; po 24 godzinach to samo miejsce napuść innym roztworem, złożonym z $^1/_2$ funta ałunu i 10 funtów wody a wilgoć zniknie niezawodnie.

* * *

Nie wielki koszt na materyały, ani trudny do wykonania przepis, może téż kto zechce go doświadczyć i zapowiedziany skutek sprawdzić. *Red.*

Wiadomości handlowe od 16 do 23 lutego, roku bieżącego.

Targ na woły we Lwowie. Na poniedziałkowym targu było 209 wołów, i wszystkie zostały sprzedane; mianowicie: 41 sztuk, ważyć mogących 16 kamieni mięsa i $2^1/_2$ kamienia łoju, po 50 złr.; 24 sztuk, ważyć mogących 15 kamieni mięsa i 2 kamieni łoju, po 47 złr. 30 kr.; 20 sztuk, ważyć mogących 14 kamieni mięsa i 2 kamieni łoju, po 45 złr.; 31 sztuk ważyć mogących 13 kamieni mięsa i $1^1/_2$ kamienia łoju, po 37 złr. 30 kr.; 35 sztuk ważyć mogących $12^1/_2$ kamienia mięsa i $^3/_4$ kamienia łoju po 35 złr. 30 kr.; resztę, ważyć mogących 12 do 13 kamieni mięsa i 1 do $1^1/_2$ kamienia łoju, sprzedano sztukę od 36 do 40 złr. Za parę skór wołowych dają 16 do 17 złr., a za krowie 9 do 10 złr. Za cetnar łoju topionego dają od 18 do 19 złr. m. k.

Ceny zboża we Lwowie. Przeszłego tygodnia zboże zaczęło spadać: za korzec pszenicy dawali 5 złr. 12 kr. do 6 złr., za najpiękniejszą 6 złr 24 kr., żyta od 4 do 4 złr. 48 kr., jęczmienia 3 złr. 36 kr. do 4 złr., hreczki staréj suchéj 3 złr. 24 kr. do 3 złr. 36 kr., nowéj od 2 złr. 24 kr. do 3 złr., owsa 2 złr. 24 kr., za garniec okowity 30° przed rogatkami dają od 33 do 34 kr. m. k. Dopytywanie słabe.

Z Wiédnia, 13 lutego. Wezbranie Dunaju zatrwożyło mieszkańców nisko położonych przedmieść; tymczasem dotąd nie zrządziło żadnéj znacznéj szkody. Dowóz produktów jest znaczny i ceny umiarkowańsze a targi wołowe są obficie zaopatrywane. Na ostatnim targu było 1860 wołów węgierskich i z Austryi wyższéj. Cetnar mięsa spadł z 43 na 40 złr.; na miesiąc luty zniżono cenę funta mięsa na 10 kr. m. k. Z zasięgniętych wiadomości z Węgier wypływa, że skoro się żegluga na Dunaju rozpocznie, liczne nastąpią dostawy wołów: bo chociaż z braku ziemniaków, nie wiele było czynnych gorzelni tego roku; zato mieli podostatku suchéj paszy i kukurudzy, i dobrze mogli dopaść woły. Być może, że na wiosnę zboże znowu podrożeje, ale mięsa będzie dosyć: bo w prowincyach bliższych Wiédnia, mających paszy podostatku, dużo wołów trzymają na opasie. Na zapytanie czyli wódka galicyjska znajdzie odbyt w Wiédniu? odpowiadam, że bez wątpienia nabywać ją będą; czy zaś wiele trudno oznaczyć, gdyż to zawisło od dopytywania się z zagranicy; dotąd nie ma wielkiego w tym produkcie ruchu, wyjąwszy do Tryestu. Gdy się usunie spirytus tutejszego wyrobu, wtedy zakupywać ją zaczną w Galicyi, ale to dopiéro z końcem maja nastąpić może. Węgry tego roku nie mogą tym produktem z Galicyą konkurować: bo wzdłuż gór karpackich istniejące gorzelnie z małemi wyjątkami stały; gorzelni zaś w głębi Węgier nie ma jeszcze tak wiele i uprawa ziemniaków nie tak upowszechniona; pędzą wprawdzie tego roku wódkę z kukurudzy, ale w zacieraniu jéj nie umieją się obejść i małe mają wydatki.

Z Warszawy, 12 lutego. Pomimo usiłowania rządu wzniecenia jak największéj konkurencyi w dostawie żywności do naszéj stolicy i utrzymania przez nią niższych cen zboża, trzymają się ceny ciągle wysoko. Za korzec pszenicy płacą od 41 do 42 złp., żyta 37 do 38 złp., jęczmienia 26 do 27 złp., owsa 23 do 24 złp., za garniec okowity 10téj próby 6 złp. 5 groszy.

Z Gdańska, 11 lutego. Chociaż zima nadzwyczaj jest łagodna, żadnego nie ma ruchu w handlu. Wniesiony do parlamentu projekt Peela względem zniżenia opłaty od zboża i niektórych produktów handlowych zagranicznych nie zrobił tu na handlarzach zbożem wrażenia. Może być dla tego, że takowy dotąd jest tylko projektem. Tym czasem jesteśmy przekonani, że excepcionalnie parlament postanowi zniesienie na ten rok wszelkich opłat od zboża; szkoda tylko że nie mamy wielkich zapasów: bo kraje, które do naszego portu konkurują, miały nadzwyczaj złe urodzaje. Ceny zboża na teraz są nominalne: za łaszt 131 do 132 funtowéj pszenicy dają 420 do 470 fl., (lepszéj z przeszłorocznego zbioru nie mamy), za łaszt żyta 121 do 126 funt. 280 do 330 fl.

Redaktor T. W. Kochański. — Drukiem Piotra Pillera.